

SOUBOIS

RAW BAR & GRILL

Raw Bar

Oyster	6/18 \$ ou 12/36 \$
Soubois sea food plater	PM
Big shrimps (5), XO cocktail sauce	25 \$
Confit salmon, maple syrup and soy glaze, lemon, melon radish, cucumber	23 \$
Red tuna tartare, avocado, daikon salad, crispy shallot	29 \$
Beef tartare, puff pastry, mushroom duxelles, quail egg	25 \$
Salmon tartare, tahini, mint, coriander, orange zeste, cucumber, sumac	25 \$

Grill

Grilled octopus, smoked potatoes, chorizo, roasted red pepper coulis, chimichurri	49 \$
Big shrimps (5), garlic butter, lemon	24 \$
Grilled arctic char, ginger white butter, green beans, green oil	35 \$
AAA beef flank steak (P.E.I), green beans, green peppercorn sauce, Soubois MD butter	35 \$
AAA beef Tomahawk (to share), chimichurri, green peppercorn sauce	145 \$
Grilled half chicken, rosemary and smoked paprika, baby potatoes, lemon	29 \$
Mix grill (to share)	PM

Soubois classics

Albacore tuna tataki, Soubois Cesar salad	25 \$
Soubois lobster spaghetti	40 \$
Burrata (250 g), grilled asparagus, rhubarb mostarda, prosciutto from Les cochons tout ronds, truffle	49 \$
Truffle and wild mushroom risotto	33 \$

Sides

Truffle and parmesan fries	12 \$
Wild mushroom risotto	16 \$
Grilled vegetables, chimichurri, sumac	12 \$
Smoked baby potatoes	9 \$
Green salad, lemon vinaigrette	9 \$
Truffle poutine, crispy onions	21 \$

SOUBOIS

BAR CRU & GRILL

Bar cru

Huitres	6/18 \$ ou 12/36 \$
Plateaux fruits de mer Soubois	PM
Crevettes géantes (5), sauce cocktail XO	25 \$
Saumon confit, laqué au sirop d'érable et soya, citron, radis melon, concombre	23 \$
Tartare de thon rouge, avocat, salade de daïkon, échalotes croustillantes	29 \$
Tartare de bœuf classique, pâte feuilletée, duxelles de champignon, œuf de caille	25 \$
Tartare de saumon, tahini, menthe, coriandre, zeste orange, concombre, sumac	25 \$

Grill

Pieuvre grillée, pommes de terre fumées, chorizo, coulis poivron, chimichurri	49 \$
Crevettes géantes grillées (5), beurre à l'ail, citron	24 \$
Ombre de l'arctique grillé, beurre blanc gingembre, haricots, huile verte	35 \$
Bavette de bœuf (I.P.E) AAA , haricots, sauce au poivre vert, beurre MD Soubois	35 \$
Tomahawk AAA (à partager), chimichurri, sauce au poivre vert	145 \$
Demi-poulet grillé au romarin et paprika fumé, pommes de terre grelots, citron	29 \$
Mix grill (à partager)	PM

Classiques Soubois

Tataki de thon Albacore, salade César Soubois	25 \$
Spaghetti au homard Soubois	40 \$
Burrata (250 gr), asperges grillées, mostarda de rhubarbe, prosciutto des cochons tout ronds, truffe	49 \$
Risotto champignons sauvages et truffe	33 \$

Les à-côtés

Frite à huile de truffe et parmesan	12 \$
Risotto champignons sauvages	16 \$
Légumes grillés, chimichurri, sumac	12 \$
Pommes de terre grelots fumées	9 \$
Salade verte, vinaigrette citron	9 \$
Poutine à la truffe, oignons croustillants	21 \$